M-SYSTEM

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT
Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschriften

GLASKERAMIK-KOCHFELD
Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

PLACAS DOMINO VITROCERÁMICA
Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

GLASS CERAMIC COOKING HOBS
Instruction for the use
Installation advice



Geachte Klant,
Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.
De adviezen en waarschuwingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten.
Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat optimaal kunt benutten.
Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, verkeerde of onverantwoorde gebruik van het apparaat.

BELANGRIJKE RAAD EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- ✓ ***Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.***
- ✓ ***Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.***
- ✓ ***Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.***

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van het verkeerde, oneigenlijke of onverantwoorde gebruik.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- ✓ ***Verwijder de verpakking en verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel, maar raadpleeg dan eerst uw leverancier of een bevoegd vakman.***
- ✓ ***Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het daarom buiten het bereik van kinderen.***
- ✓ ***De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en is gemerkt met het kringloopsymbool ♲.***
- ✓ ***Wijzig in geen geval de technische specificaties van het apparaat, want dat kan zeer gevaarlijk zijn.***
- ✓ ***De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.***
- ✓ ***Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan van het apparaat in overeenstemming met de voorschriften die in uw woonplaats gelden: zorgt u ervoor dat het niet meer functioneert en maak alle delen die gevaarlijk kunnen zijn, bijvoorbeeld voor kinderen die er mee spelen, onschadelijk.***
- ✓ ***De installatie en de aansluiting op het gas en elektra moeten door bevoegd personeel verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen van de fabrikant.***
- ✓ ***Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.***

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

- ✓ ***Tijdens en meteen na het gebruik van het komfoor zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.***
- ✓ ***Houd kinderen uit de buurt van het komfoor, vooral wanneer het aan staat.***
- ✓ ***Sluit voor iedere ingreep de kookplaat af van het elektriciteitsnet.***

Brandgevaar!

- ✓ ***Leg geen brandbaar materiaal op de kookplaat.***
- ✓ ***Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat.***
- ✓ ***Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.***

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

– Dit komfoor is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.

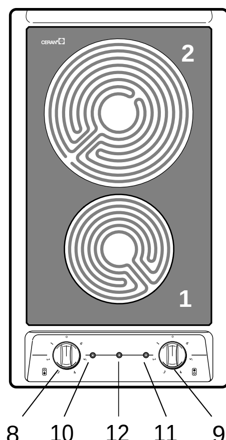
– Dit komfoor is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

- De veiligheidsvoorschriften van “Laagspanning” Richtlijn 73/23/EEG;
- De voorschriften van “EMC” Richtlijn 89/336/EEG;
- De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.

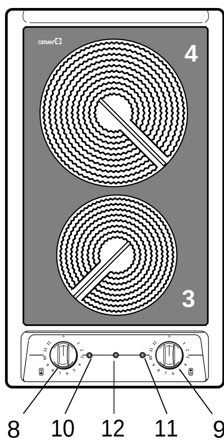
1 ALGEMENE GEGEVENS

GLASKERAMISCH KOMFOOR - Elektrische isolatie Klasse I.
- Bescherming Type Y tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

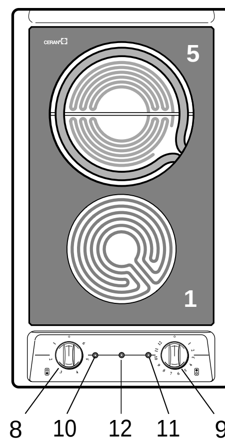
Afb. 1.1



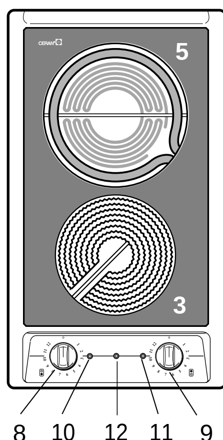
Afb. 1.2



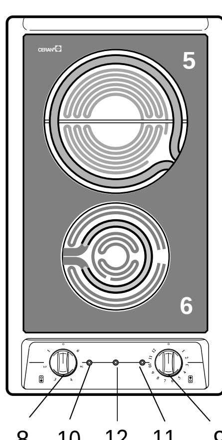
Afb. 1.3



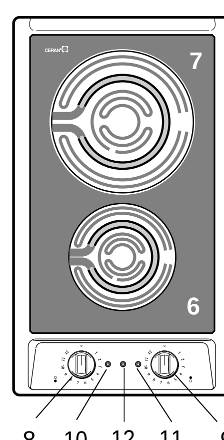
Afb. 1.4



Afb. 1.5



Afb. 1.6



KOOKZONES

1. 3 circuit kookzone Ø 145 - 1200 W
2. 3 circuit kookzone Ø 180 - 1700 W
3. Hi-light kookzone Ø 145 - 1200 W
4. Hi-light kookzone Ø 180 - 1800 W
5. Halogeenzone Ø 180 - 1800 W
6. Haloring kookzone Ø 145 - 1200 W
7. Haloring kookzone Ø 180 - 1800 W

BEDIENINGSPANEEL

8. Bedieningsknop voorste kookzone
9. Bedieningsknop achterste kookzone
10. Controlelampje restwarmte voorste kookzone
11. Controlelampje restwarmte achterste kookzone
12. Controlelampje ‘elektrische kookzones in bedrijf’

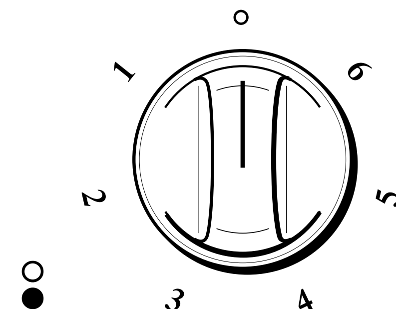
2 GLASKERAMISCH KOMFOOR

De voornaamste eigenschap van deze keramische kookplaat is de snelle warmtetoevoer vanaf de verwarmingselementen naar de pannen op de kookplaat.

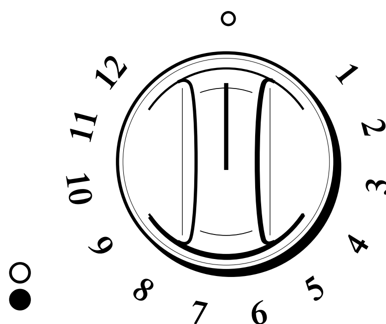
De warmte verspreidt zich niet horizontaal over de kookplaat, waardoor het keramische oppervlak al op enkele centimeters afstand van de kookzone koud is.
De kookzones worden met knoppen voorzien van 7 standen (0-6) bediend (afb. 4.1) of met traploos regelbare knoppen (0-12) (afb. 4.2).
De temperatuur kan traploos van stand 0 (uit) tot stand 12 (max.) ingesteld worden.
Controleer of de kookplaat schoon is voordat u hem aan zet.
Als de kookplaat in werking is, zal controlelampje gaan branden.
Indien de temperatuur van de kookplaat boven 60˚C komt, zal het corresponderende restwarmte indicatielampje gaan branden.
Dit lampje blijft ook branden als de kookzone is uitgezet om aan te geven dat de plaat nog warm is.
Het zal enige tijd duren voordat de kookplaat geheel is afgekoeld.

RAAKT U GEDURENDE DEZE TIJD DE KOOKZONE NIET AAN EN ZORG ERVOOR DAT KINDEREN NIET AAN DE KOOKPLAAT KOMEN.

Het restwarmte indicatielampje gaat uit zodra de temperatuur van de kookzone onder de 60˚C komt.



Afb. 2.1

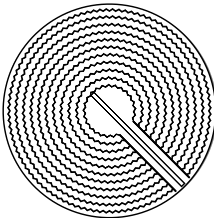


Afb. 2.2

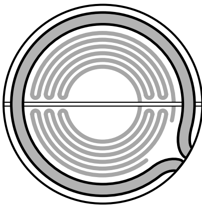
SOORTEN KOOKZONES


Afb. 2.3

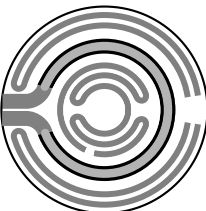
"3 circuit" kookzone (afb. 2.3)
Dit type kookzone wordt verwarmd door 3 elektrische elementen die samen of afzonderlijk werken, afhankelijk van de stand van de keuzeschakelaar met 7 standen of met traploos regelbare knoppen 0-12.
Deze kookzone bereikt de werktemperatuur in korte tijd.


Afb. 2.4

"Hi-light" kookzone (afb. 2.4)
Het verwarmingselement is een spoel die de werktemperatuur in zeer korte tijd bereikt.
Het vermogen van de kookzone wordt geregeld d.m.v. een traploze stroomregelaar met een schaalverdeling van 0 tot 12, waarbij stand 1 overeenstemt met de laagste temperatuur en 12 met de hoogste.


Afb. 2.5

Halogeenzone (afb. 2.5)
Deze kookzone wordt verwarmd door 1 halogeenlampen en een elektrische element.
De werktemperatuur wordt vrijwel onmiddellijk bereikt.
Deze kookzone wordt bediend door een traploze stroomregelaar met 12 werkstanden, genummerd van 1 (laagste temperatuur) tot 12 (hoogste temperatuur).


Afb. 2.6

Halogeenzones (afb. 2.6)

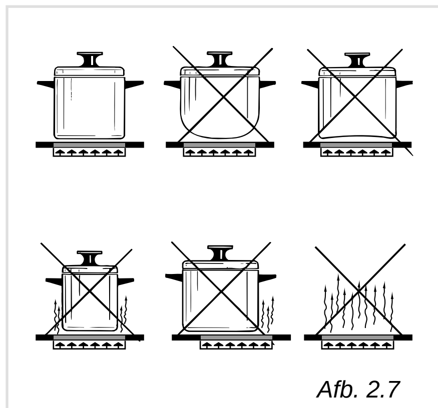
Met 1 ringvormige halogeenlamp, 1 verwarmingselement in het midden en 1 verwarmingselement om de halogeenlamp heen.
Bereikt de werktemperatuur onmiddellijk en wordt geregeld door een traploze energieregelaar met de standen van 1 (minimumstand) tot 12 (maximumstand).

Pas op voor uw ogen: Staar niet in het licht van de halogeenlampen.

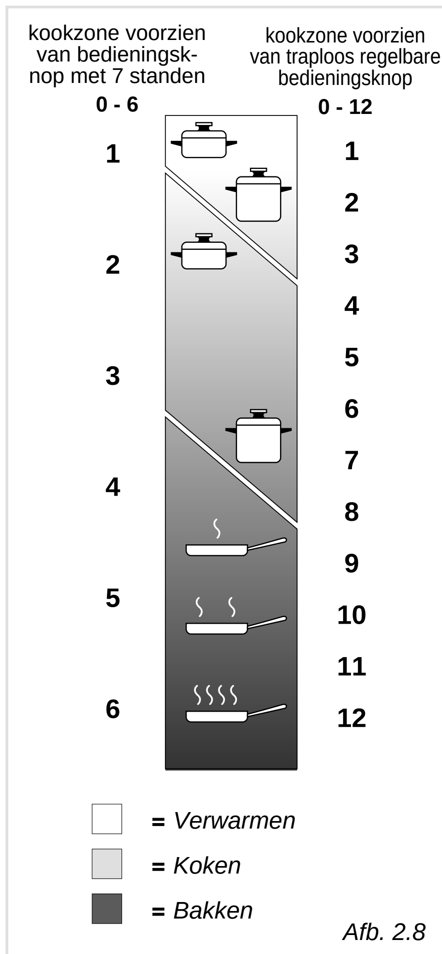
RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

– Voordat u de kookplaat aanzet, kijkt u welke knop u voor de gewenste zone nodig heeft. Het verdient aanbeveling om de pan al op de kookzone te zetten voor u deze aanzet en-pas na het uitzetten de pan er van af te halen.
– Ladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen.

  Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
– Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.
– Gebruik de kookplaat niet als deze gebarsten of beschadigd is.
– Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
– Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
– Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
– Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
– Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen.
– Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.
– Staar niet in het licht van de halogeenzone.
– Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.



Afb. 2.7



Afb. 2.8

STANDEN VAN DE ELEKTRISCHE KOOKZONE

Stand knop		Toepassing
0	0	Uitgeschakeld
1 2	1 2	Voor het smelten (bijv. boter of chocola)
2	2 3 4	Voor het warm houden van voedsel of het opwarmen van een kleine hoeveelheid vloeistof
3	4 5 6	Voor het opwarmen van een grotere hoeveelheid vloeistof of voor het opkloppen van room en sauzen
3 4	6 7	Voor het langzaam koken (bijv. spaghetti, soepen, gekookt vlees) of voor het stoven (bijv. vlees)
4	7 8	Voor het bakken van bijv. karbonades en steaks en voor het koken zonder deksel
4 5	8 9 10	Voor het aanbruinen van vlees, gekookte aardappelen, gekookte vis en om een grote hoeveelheid vloeistof aan de kook te brengen
6	11 12	Voor het bakken of roosteren

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

3 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAAD

✓ **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in warm water met zeep of in warm water met een vloeibaar handafwasmiddel.

✓ Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.

✓ Verwijder op het komfoor gemorste zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) voordat zij drogen.

GEËMAILLEERDE DELEN

✓ De geëmailleerde delen mogen alleen met eens spons en zeepwater of met een niet-bijtend speciaal reinigingsmiddel worden schoongemaakt.

✓ Zorgvuldig afdrogen.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

✓ Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.

✓ Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

✓ **Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

KNOPPEN

✓ U kunt de knoppen losmaken om deze makkelijker schoon te maken. Let op dat u de pakking van de knoppen niet beschadigt.

Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilia maakt.

HET GLASKERAMISCHE OPPERVLAK SCHOONMAKEN

Vergewis u ervan dat de kookplaat uit staat voordat u met het schoonmaken begint.

Verwijder aangekoekt vuil met een speciaal - in de handel verknjgbaar - krabbertje.
Neem stof af met een vochtige doek.
Het gebruik van schoonmaakmiddelen is toegestaan, op voorwaarde dat deze geen bijtende of schurende werking hebben.
Verwijder het schoonmaakmiddel altijd grondig met een vochtige doek.

Houd alle voorwerpen die kunnen smelten uit de buurt van de kookplaat: plastic voorwerpen, aluminiumfolie sulker of sulkerhoudende producten.
Mocht er een voorwerp op de kookplaat zijn gesmolten, verwijder dan het materiaal meteen (wanneer de kookplaat nog warm is) met een speciaal
krabbertje om te voorkomen dat het glaskeramische oppervlak blijvende schade oploopt.
Gebruik nooit een mes of andere scherpe voorwerpen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
Gebruik ook geen metaalsponzen of ander metalen gereedschap, omdat deze het glaskeramische oppervlak onherstelbaar kunnen krassen.


Afb. 3.1

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!
Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.

Aanwijzingen voor de installatie

4 INSTALLATIE

BELANGRIJK

✓Het komfoor moet door een **bevoegd vakman** worden aangesloten. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.

✓Het komfoor moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd.

✓Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.

✓ Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel met een diepte van 600 mm.

✓ De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

✓ Plaats het apparaat niet dichtbij ontvlambare materialen zoals gordijnen.

✓ Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

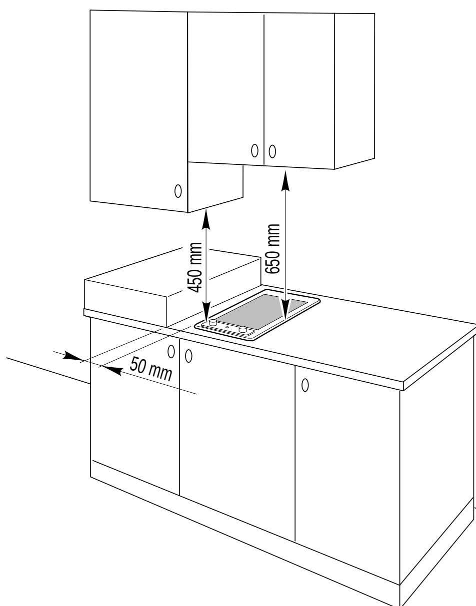
Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.

De kookplaat met 2 elektrische zones kan worden ingebouwd in een werkblad met een diepte van 600 mm en een dikte van 30 à 40 mm.

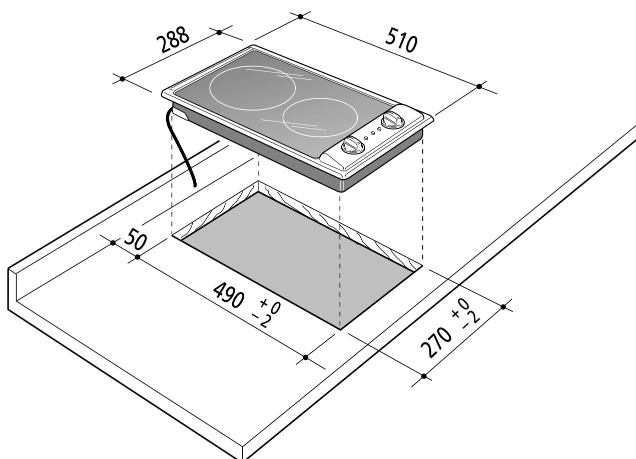
Om het komfoor in te bouwen moet er een opening in het werkblad van het meubel worden gemaakt. De afmetingen zijn aangegeven in onderstaande afbeelding. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

– de afstand tussen de onderkant van het komfoor en de bovenkant van een apparaat of de hoogste plank in het meubel moet minstens 30 mm bedragen.
– de afstand tussen het komfoor en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het komfoor, moet minstens 50 mm bedragen.
– de afstand tussen het komfoor en de achterwand moet minstens 50 mm bedragen.
– als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (afb. 4.2).
– de wanden van de meubels en apparaten die naast het komfoor staan moeten bestand zijn tegen hitte (beschermingsklasse "**Y**" volgens de norm EN 60335-2-6).

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).



Afb. 4.2



Afb. 4.1

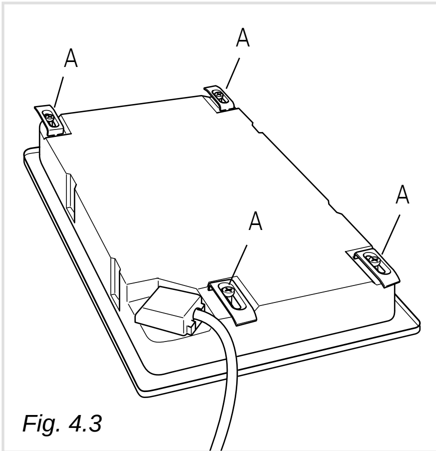


Fig. 4.3

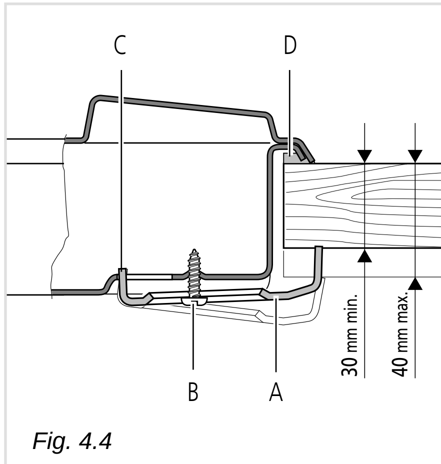


Fig. 4.4

DE KOOKPLAAT BEVESTIGEN

Iedere kookplaat wordt geleverd met een set beugels en schroeven voor de bevestiging van de kookplaat aan meubels die een werkblad met een dikte van 2-3 à 4 cm hebben (afb. 4.4).

✓ Maak een opening in het werkblad (zie de afbeelding op de vorige bladzijde).

✓ Leg de pakking “D” precies langs de omtrek van de opening in het werkblad.

✓ Keer de kookplaat om en bevestig de beugels “A” in de speciale uitsparingen met de schroeven “B” (draai deze nog niet vast) Let erop dat u de beugels monteert zoals afgebeeld in de tekeningen hiernaast. Draai de beugels zodat de kookplaat in het werkblad kan worden gezet.

✓ Leg de kookplaat in de opening.

✓ Zet de beugels “A” goed; het uiteinde “C” van de beugels moet in de daarvoor bestemde gaten steken.

✓ Draai de schroeven “B” aan, zodat de kookplaat goed vast zit.

✓ Snijd de uitspringende rand van de pakking “D” af met een scherp mes.

5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.
Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

✓ De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;

✓ Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;

✓ In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;

✓ De tweepolige stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de plaatselijke veiligheidsnormen.

✓ Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;

✓ De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;

✓ Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

✓ De kookplaat moet afzonderlijk worden gevoed; eventuele apparaten in de buurt van de kookplaat moeten apart worden gevoed.

– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

– **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet als het oppervlak van het komfoor gebarsten is.**

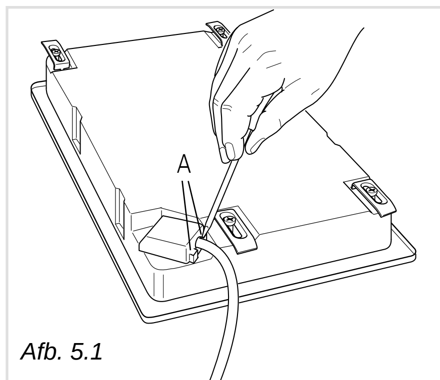
Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

Het is verplicht het apparaat te aarden.
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit het veronachtzamen van dit voorschrift.



Afb. 5.1

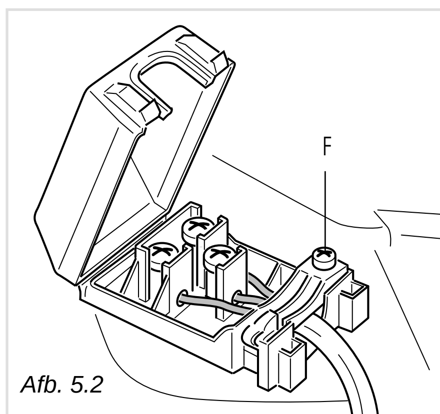
REPARATIES

De voedingskabel vervangen

Keer de kookplaat om en maak het deksel van de contactdoos los door een schroevendraaier tussen de twee klemmen “A” te steken (afb. 5.1).

Open de kabelklem door schroef “F” los te draaien, draai de schroeven van de contacten los en verwijder de kabel.

De nieuwe kabel, van een geschikt type en met voldoende doorsnede, moet overeenkomstig onderstaande schema's worden aangesloten op de contacten (afb. 5.3).



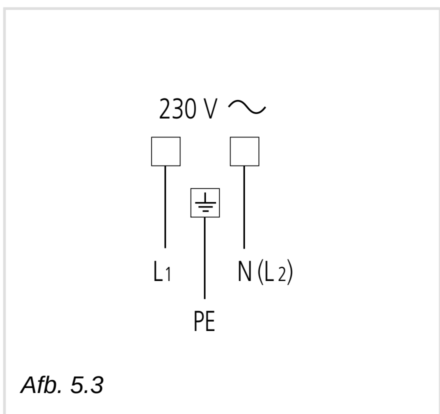
Afb. 5.2

DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL EN AANSLUITINGSSCHEMA

De buitendiameter van het netsnoer mag niet meer dan 9 mm zijn.

Gebruik een kabel type H05RR-F

230 V~ 3 x 1,50 mm^2



Afb. 5.3

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Sehr geehrte Kunden,
Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.
Die im folgenden aufgerührten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendweiche Unklarheiten klären möchten.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen. Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.
Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.
Im besonderen gilt:
- ✓ ***das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;***
- ✓ ***das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;***
- ✓ ***Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;***

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

WICHTIGE HINWEISE

✓ *Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.*

✓ *Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.*

✓ *Das Verpackungsmaterial ist 100% wiederverwertbar und durch das Recyclingsymbol ♲ gekennzeichnet, um es identifizieren und den entsprechenden Entsorgungsstellen übergeben zu können.*

✓ *Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenachaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.*

✓ *Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.*

✓ *Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.*

✓ *Die Installation und der elektrische Anschluß sind durch einen qualifizierten Techniker gemäß den Anleitungen des Herstellers und unter Beachtung der einschlägigen, örtlichen Sicherheitsnormen auszuführen.*

✓ *Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.*

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

✓ *Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.*

✓ *Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.*

✓ *Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst verständigen.*

Feuergefahr!

✓ *Keine entzündbaren Materialien auf die Kochmulde legen.*

✓ *Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen.*

✓ *Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.*

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
CE

- Diese Kochmulde (Typ Y) ist entwickelt worden, um ausschließlich als Kochgerät verwendet zu werden. Andere Verwendungen (wie Räume heizen) sind ungeeignet und gefährlich.
- Diese Kochmulde ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
  - Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie “Niederspannung” 73/23/EWG und darauffolgende Anderungen
  - Anforderungen zum Schutz Richtlinie “EMC” 89/336/EWG und darauffolgende Änderungen
  - Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG.

1 CHARAKTERISTIKEN

GLASKERAMIK-KOCHFELD - Elektrische Isolierung Klasse 1.

- Schutz vorrichtung zur Vermeidung von Überhitzung der umliegenden Flächen des Typs Y.

Abb. 1.1

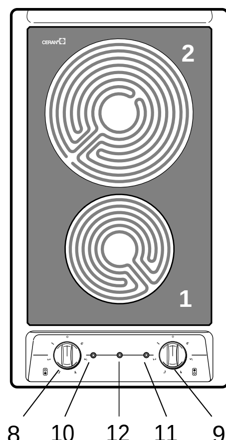


Abb. 1.2

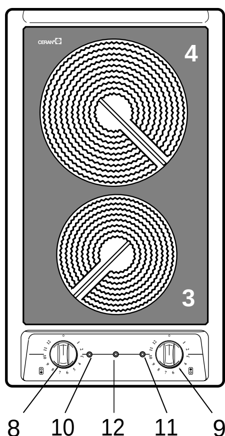


Abb. 1.3

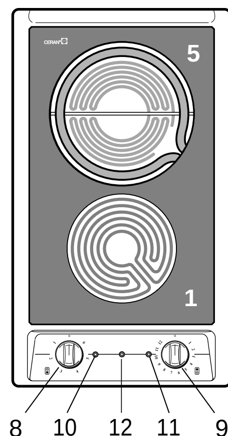


Abb. 1.4

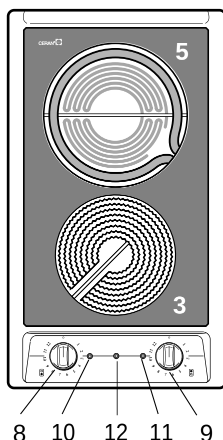


Abb. 1.5

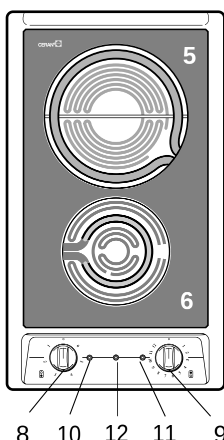
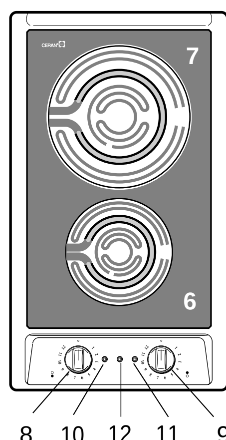


Abb. 1.6



KOCHZONEN

1. Dreikreis-Kochzone Ø 145 - 1200 W
2. Dreikreis-Kochzone Ø 180 - 1700 W
3. Hi-light-Kochzone Ø 145 - 1200 W
4. Hi-light-Kochzone Ø 180 - 1800 W
5. Halogen-Kochzone Ø 180 - 1800 W
6. Haloring-Kochzone Ø 145 - 1200 W
7. Haloring-Kochzone Ø 180 - 1800 W

BEDIENUNGSLEISTE

8. Kontrollknebel für vordere Zone
9. Kontrollknebel für hintere Zone
10. Anzeige der Resthitze der vorderen Zone
11. Anzeige der Resthitze der hinteren Zone
12. Kontrollampe für eingeschaltete Kochzone

2 GLASKERAMIK-KOCHMULDE

Die Keramikoberfläche des Kochfeldes erlaubt eine rasche Wärmeübertragung in vertikaler Richtung, von den Heizelementen unter der Glasfläche direkt zu den Töpfen darüber.
Die Hitze verbreitet sich nicht in waagrechter Richtung, sodass das Glas nur wenige Zentimeter von den Kochzonen kalt bleibt.
Die Kochfelder werden mit einem 7-stufigen-Regler (0÷6) (Abb. 2.1) oder mit einem stufenlosen Energieregler bedient (0÷12) (Abb. 2.2).
Die Hitze kann stufenlos von 0 (aus) bis “6” oder “12” (max. Temperatur) geregelt werden.

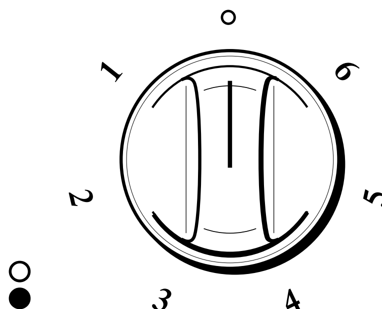


Abb. 2.1

Die Kochmulde ist mit einer Signallampe bestückt, die aufleuchtet, wenn die Kochmulde eingeschaltet ist.
Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.
Dieses Lämpchen leuchtet auch noch nach Abshalten der Kochzone, um anzuzeigen, daß diese weiterhin heiß ist. Diese Restwärme erhält sich noch für relativ lange Zeit nach Abschalten der Kochzone.

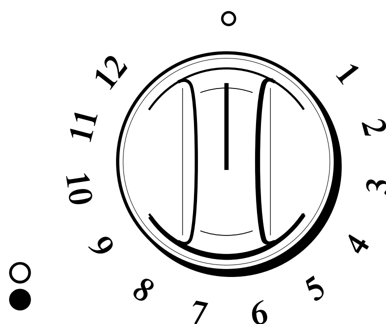


Abb. 2.2

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

Kochplattentypen



Abb. 2.3

Blitzkochplatte (Dreikreis-Kochzone) (Abb. 2.3)

Das Heizelement besteht aus 3 elektrischen Widerständen, die zusammen oder getrennt betrieben werden, je nach Einstellung des 7-stufigen-Reglers oder des Energiereglers 0-12.
Die gewünschte Temperatur wird sehr schnell erreicht.

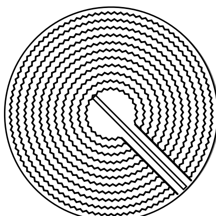


Abb. 2.4

Knebel für Kochzone "Hi-light"(Abb. 2.4)

Das Heizelement besteht aus einer Spule aus beständigem Material, die Temperatur wird so sehr schnell erreicht.
Der Betrieb der Kochzone wird durch einen stufenlosen Energieregler von 1 (niedrigste Einstellung) bis 12 (Maximaltemperatur) geregelt.

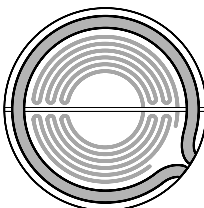


Abb. 2.5

Halogen-Zones (Abb. 2.5)

Das Heizelement besteht aus 1 Halogenlampe und einem elektrischen Widerstand.
Die gewünschte Temperatur wird sofort erreicht. Die Zone wird durch einen stufenlosen Energieregler von 1 (niedrigste Einstellung) bis 12 (Maximaltemperatur) geregelt.

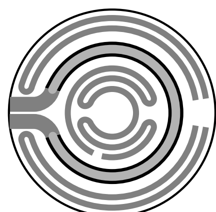


Abb. 2.6

Halogenkochzone (Abb. 2.6)

Mit 1 Halogenringlampe und 1 Heizelement in der Mitte des Halogenrings.
Die Betriebstemperatur wird sofort erreicht und kann über einen stufenlosen Energieregler zwischen 1 (Mindesttemperatur) bis 12 (Höchsttemperatur) eingestellt werden.

Gefahrenhinweis zum Schutz der Augen:
Nicht in die Halogenlampe schauen, wenn diese eingeschaltet ist.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DER KOCHMULDE

– Vor dem Einschalten, kontrollieren welcher Einstellknopf für die gewünschte Kochzone betätigt werden soll. Wir empfehlen den Topf vor dem Einschalten auf die Kochzone zu stellen und ihn nach dem Ausschalten zu entfernen.

– Kochgeschirr mit ebenen und flachen Boden verwenden (Achtung bei Geschirr aus Gußeisen). Durch einen unebenen Boden kann die Glaskeramikfläche zerkratzt werden. Der Boden muß sauber und trocken sein.

– Darauf achten, daß der Topfhenkel nicht von der Kochmulde herausragt, um zu vermeiden daß der Topf versehentlich umgekippt werden kann. Dadurch wird der Topf auch für Kinder unzugänglicher.

– Sich nicht über die heißen Kochzonen neigen.

– Do not bend over the hobs when they are on.

– Keinerlei Gegenstände Glas oder zerbrechliches Material auf die Glaskeramik-Kochmulde legen.

– Die Kochzonen bleiben nach dem Ausschalten noch relativ lang heiß (ca. 30 min.).

– Die Anweisungen zur Reinigung auf jeden Fall beachten.

– Keine scharfen oder schweren Gegenstände auf die Glaskeramikplatte stellen.

– Falls die Fläche beschädigt werden sollte, den Stecker der Kochmulde aus der Steckdose ziehen und die Kundendienststelle anrufen.

– Schauen Sie nicht direkt in die Halogenlampen der Kochplatte.

– Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf der Glaskeramik- Kochmulde garen, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

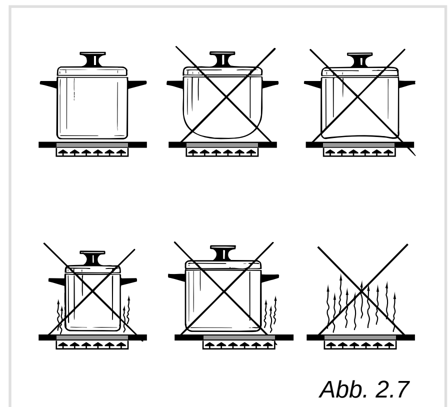


Abb. 2.7

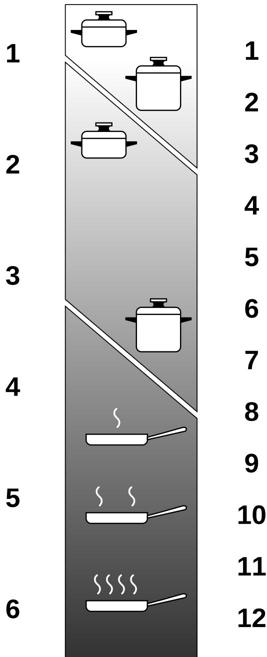
KOCHANLEITUNG

Kochzone mit 6-Stufen-Schalterknopf:

DREISKREIS-KOCHZONE

Kochzone mit 12-Stufen-Schalterknopf:

BLITZ-KOCHZONE



= *Warming*

= *Cooking*

= *Roasting - Frying*

Abb. 2.8

Knebel-stellung		KOCHART
0	0	Ausgeschalten
1 2	1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	2 3 4	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	4 5 6	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	6 7	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	7 8	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	8 9 10	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	11 12	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen.
Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

REINIGUNG DER KOCHFLÄCHE UND DER SCHALTERBLENDE

✓ **Vor dem Reinigen der Kochmulde den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten bis die Kochmulde kalt ist.**

✓ Mit einem feuchten Tuch und Seife oder flüssigem Reinigungsmittel reinigen.

✓ Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.

✓ Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort von der Kochmulde entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).

KOCHMULDE AUS ROSTFREIEM STAHL

✓ Die Teile aus rostfreim Stahl müssen mit Wasser gespült und mit einem weichen Tuch oder mit einem Rehlederlappen getrocknet werden.

✓ Gegen hartnäckigen Schmutz, ein handelsübliches spezifisches Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) oder warmen Essig verwenden.

✓ **Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.**

KOCHMULDE AUS EMAIL

✓ Die emaillierten Teile müssen mit einem feuchten Schwamm und Seife oder anderen geeigneten Mitteln gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Säurehaltige Stoffe wie Zitronensaft, Tomaten, Essig u.ä. können das Email matt machen, wenn sie nicht gleich entfernt werden.

KNÄUFE

✓ Die Knäufe können zu Reinigungszwecken abmontiert werden. Darauf achten, dass die Dichtungen nicht beschädigt werden.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

REINIGUNGSHINWEISE

Bevor Sie das Kochfeld reinigen, vergewissern Sie sich, dass es abgeschaltet ist.

Entfernen Sie jegliche Verkrustungen.
Staub und leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen abwischen.
Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, denn sie zerkratzen die Glasfläche.
Putzmittelreste mit einem feuchten Lappen entfernen.

Gegenstände wie Plastik, Aluminiumfolien oder zuckerhaltige Nahrungsmittel vom Kochfeld fernhalten.
Sollte einer von diesen Gegenständen auf der Glasfläche schmelzen, sofort mit einem Schaber (Extra) entfernen (so lange die Kochfläche heiss ist), damit die Kochfläche nicht beschädigt wird.

Keine Messer oder scharfen Gegenstände verwenden, da diese die Glaskeramickoberfläche beschädigen können.

Keine Scheuerkissen oder rauhe Putzschwämme verwenden, die die Oberfläche auf unreparierbare Weise zerkratzen können.



Abb. 3.1

Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen.
Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.

ACHTUNG: SEHR WICHTIG!
Benutzen Sie für das Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. einen speziellen Schaber), achten Sie besonders darauf, nicht die Beschichtung und die Ränder der Glaskeramikoberfläche zu beschädigen.

Ratschläge für den Installateur

4 GEBRAUCH

WICHTIG

✓ Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.

✓ Das Gerät muß ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

✓ Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

✓ Sämtliche Eingriffe am Gerät dürfen nur bei abgeschalteter Stromversorgung ausgeführt werden.

✓ ***Das Gerät ist dazu vorgesehen, in hitzebeständigen Möbeln eingebaut zu werden.***

✓ ***Diese Kochmulden sind zum Einsetzen in Küchenmöbel mit einer Tiefe von 600mm vorgesehen***

✓ ***Die Wände der Möbel dürfen nicht höher als die Arbeitsfläche sein und müssen einer Temperatur von 75° über der Raumtemperatur standhalten können.***

✓ ***Die Installation nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien ausführen (z. B. Vorhänge).***

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vor der Installation, die Schutzfolie von der Kochmulde entfernen.

Diese Kochmulde kann in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 30 bis 40 mm und einer Tiefe von 600 mm eingebaut werden.

Um die Kochmulde einbauen zu können, ist eine Öffnung mit den in der Abbildung gezeigten Maßen notwendig.

Um die Kochmulde einbauen zu können, folgendes beachten:

– zwischen dem Boden der Kochmulde und der oberen Fläche eines anderen Geräts oder eines inneren Regals, muß ein freier Raum von 30 mm übrig bleiben;

– Flächen, die sich neben oder oberhalb der Kochmulde befinden, müssen einen Abstand von mindestens 50 mm aufweisen;

– die Kochmulde muß von der hinteren Wand mindesten 50 mm abstehen;

– zwischen der Kochmulde und einem darüber hängenden Küchenwandschrank oder einer Abzugshaube muß ein Abstand von mindestens 650 mm übrig bleiben (Abb. 4.2).

– Dieses Geräts entspricht dem Typ **Y** bezüglich des Schutzes vor einer Überhitzung der Umgebungsflächen.

Die Installation nicht in der Nähe von entflammbaren Materialien ausführen (z. B. Vorhänge).

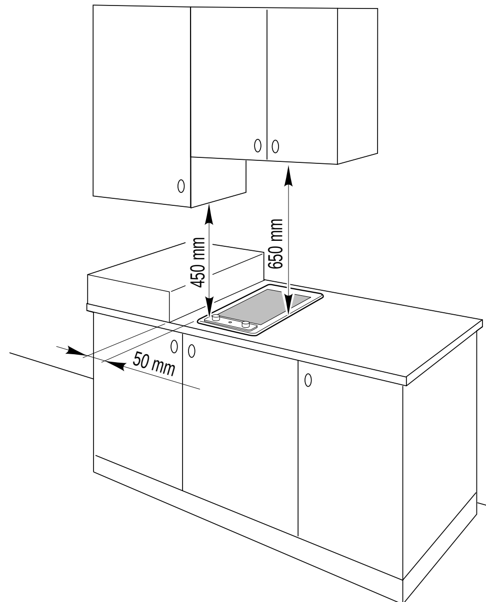


Abb. 4.2

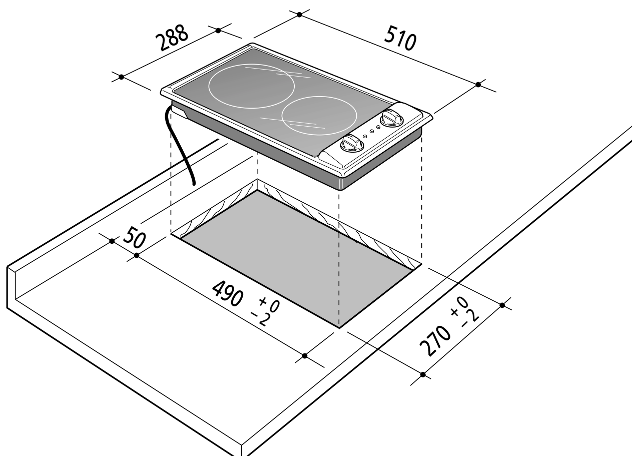


Abb. 4.1

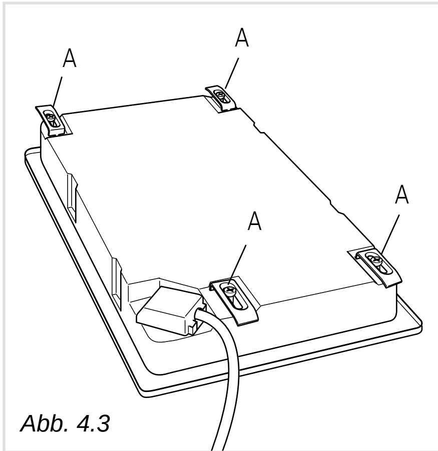


Abb. 4.3

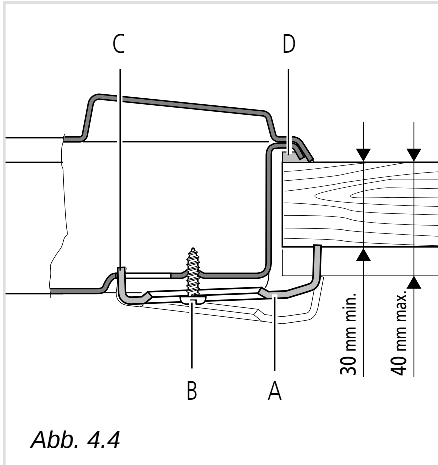


Abb. 4.4

BEFESTIGUNG DER KOCHMULDE

Die Kochmulden sind mit Plättchen und Schrauben ausgestattet, um die Kochmulde an Möbeln zu befestigen.

✓ Das Möbelstück (wie in der Abbildung der vorhergehenden Seite gezeigt) ausschneiden.

✓ Dichtung “D” auf den Rand des Ausschnitts legen und die Verbindungsstellen übereinander legen.

✓ Kochmulde umdrehen und die Plättchen “A” (abb. 4.3) in die vorgesehenen Sitze mit den Schrauben “B” anbringen; die Schrauben nur um einige Drehungen anschrauben. Die Plättchen genau nach der seitlich aufgeführten Abbildung montieren. Die Plättchen drehen, um den Einsatz der Kochmulde in den Ausschnitt nicht zu verhindern.

✓ Die Kochmulde in den Ausschnitt einsetzen und nchtig positionieren.

✓ Plättchen “A” richtig positionieren; der Flügel “C” der Plättchen muß in das entsprechende Loch gesetzt werden können.

✓ Schrauben “B” festschrauben, um die Kochmulde endgültig zu befestigen.

✓ Mit einem scharfen Messer die überflüssige Dichtung “D” abschneiden, die aus der Kochmulde ragt.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINES

- ✓ Der Anschluß des Gerätes muß von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
- ✓ Bevor Sie das Gerät anschliessen, überprüfen Sie, ob Stromspannung und -stärke den auf der Etikette an der Kochmulde angegebenen Werten entspricht und daß der Querschnitt des Kabels ausreicht.
- ✓ Das Gerät wird ohne Stecker geliefert, d.h., wenn das Gerät nicht direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, ist ein für die Stromlast ausreichender Standardstecker zu montieren.
- ✓ Der Stecker ist an eine gemäß der geltenden Sicherheitsvorschriften geerdete Steckdose anzuschließen.
- ✓ Das Gerät kann direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Mehrpolstecker, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht wurde.
- ✓ Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- ✓ Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Wenn Sie Sprünge auf der Kochplatte feststellen, das Gerät vom Stromnetz abtrennen.

Vor Ausführung von Reparaturen der elektrischen Teile der Kochmulde muß die Stromzufuhr unterbrochen werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein entsprechendes Kabel, das beim Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.

Der Gerät anschluss muß geerdet sein.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften verursacht wurden.

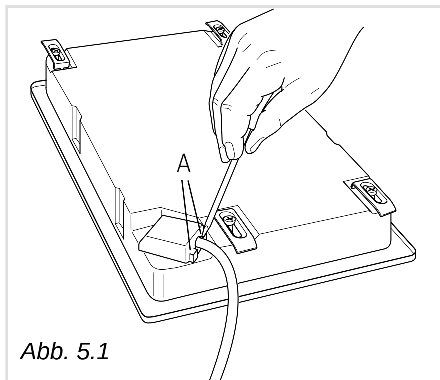


Abb. 5.1

REPARATUREN

Auswechseln des Speisekabels

Die Kochmulde umkehren und den Deckel der Klemmleiste abnehmen; dazu einen Schraubenzieher in die beiden Haken “A” stecken (Abb. 5.1).

Den Kabelhalter lockern; dazu die Schraube “F” aufschrauben; Schrauben der Klemmen lockern und das Kabel herausziehen.

Das neue Speisekabel, dessen Typ und Schnitt geeignet sein müssen, laut dem unten aufgeführten Schema anschließen.

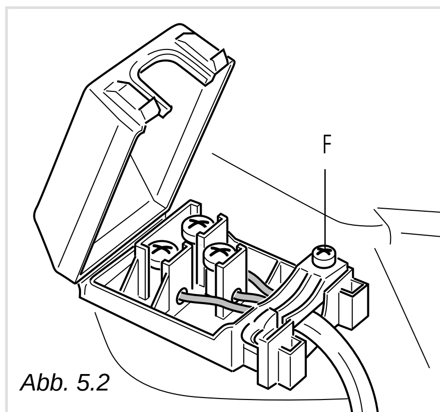


Abb. 5.2

SCHNITT DER SPEISEKABEL UND ANSCHLUSSPLAN

Der äußere Durchmesser des Kabels darf nicht mehr als 9mm betragen.

Kabel Typ H05RR-F verwenden

230 V~ 3 x 1,50 mm²

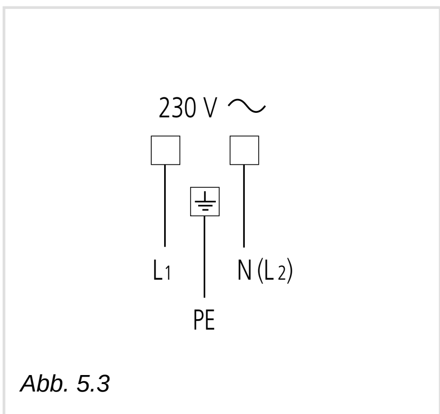


Abb. 5.3

Die Beschreibung in dieser Gebrauchs-Anweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behalt sich jederzeit Aenderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorheirge Bekanntgabe vor.

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- ✓ ***No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;***
- ✓ ***No use el aparato con los pies descalzos:***
- ✓ ***No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.***

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ ***Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.***
- ✓ ***El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.***
- ✓ ***El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo ♲.***
- ✓ ***No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.***
- ✓ ***El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.***
- ✓ ***Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.***
- ✓ ***La instalación deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.***
- ✓ ***Si la placa está rajada, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación y llame al Centro de Asistencia.***

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!***
- ✓ ***Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.***
- ✓ ***Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada.***
- ✓ ***No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación.***

¿Cuidado!: Peligro de incendio

- ✓ ***No apoye material inflamable en la placa de cocción.***
- ✓ ***Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con la placa de cocción.***
- ✓ ***No cocine jamás la comida directamente en la placa de vitrocerámica, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.***

Declaración de conformidad CE

– Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.
Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

– Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:

- Requisitos de seguridad de la Directriz “Baja Tensión” 73/23/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);
- Requisitos de seguridad de la Directriz “EMC” 89/336/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;

1 CARACTERÍSTICAS

VITROCERAMICA DOMINO - Aislamiento eléctrico Clase I
- Protección contra el recalientamiento de las superficies adyacentes Tipo Y.

Fig. 1.1

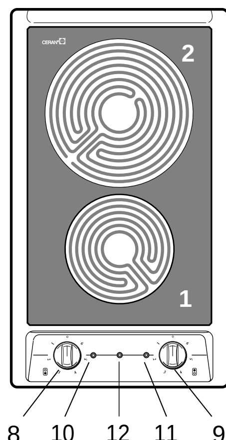


Fig. 1.2

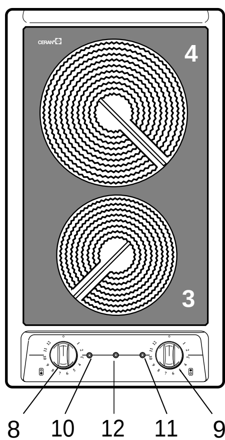


Fig. 1.3

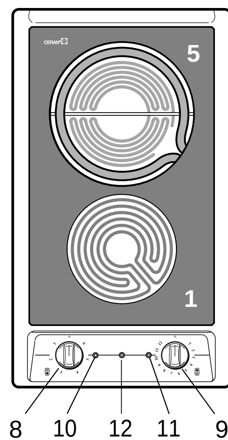


Fig. 1.4

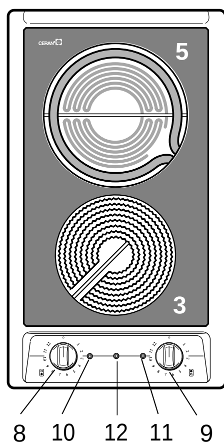


Fig. 1.5

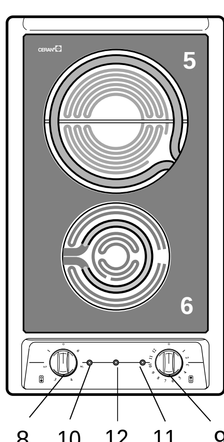
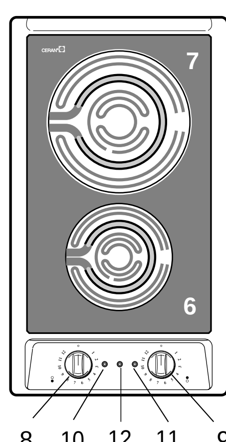


Fig. 1.6



DESCRIPCÍÓN FUEGOS

1. Zona Radiante 3 circuitos Ø 145 - 1200 W
2. Zona Radiante 3 circuitos Ø 180 - 1700 W
3. Zona Hi-light Ø 145 - 1200 W
4. Zona Hi-light Ø 180 - 1800 W
5. Zona Alógena Ø 180 - 1800 W
6. Zona Haloring Ø 145 - 1200 W
7. Zona Haloring Ø 180 - 1800 W

DESCRIPCÍÓN DE LOS MANDOS

8. Empuñadura de mando zona delantera
9. Empuñadura de mando zona trasera
10. Testigo luminoso de calor residuo (zona delantera)
11. Testigo luminoso de calor residuo (zona trasera)
12. Testigo luminoso de linea

2 PLACAS VITROCERAMICA

La placa calentadora en vidrio cerámica presenta la característica de permitir una rápida transmisión de calor en el sentido vertical, de los elementos calentadores colocados abajo de la placa, a las ollas sobre la misma.

El calor no se propaga en sentido horizontal y así el vidrio queda “frío” apenas a unos centímetros de la zona de cocción.

Las zonas de cocción están controladas por conmutadores de 7 posiciones (0÷6) (fig. 2.1) o por un regolador continuo de energía (0-12) (fig. 2.2).
La intensidad del calentamiento puede ser aumentada creciendo desde la posición “0” (apagado) hasta “6” o “12” (máx.).

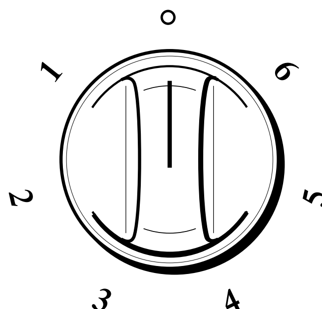


Fig. 2.1

Antes de encender la placa, verificar que esté limpia.

Cuando la placa calentadora está en función el testigo luminoso se enciende.
Cuando la temperatura de la zona de cocción supera los 60°C, se enciende el testigo luminoso para señalar que la zona está caliente.
Este testigo queda encendido también después del apagado de la zona de cocción para señalar que la zona misma está todavía caliente.
El calor residuo dura por un tiempo bastante prolongado después haber apagado la zona de cocción.

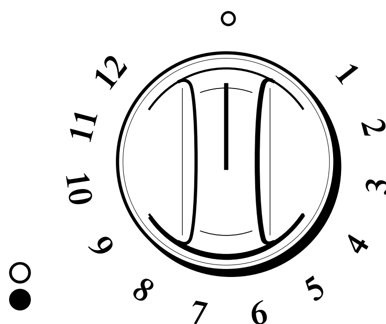
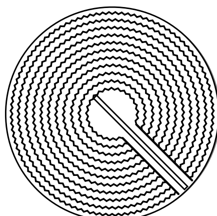


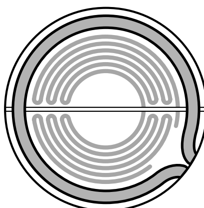
Fig. 2.2

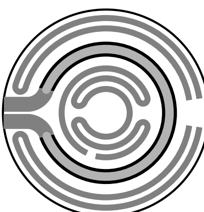
Durante este tiempo se deberá evitar tocar la zona de cocción : poner atención sobre todo en los niños.

El testigo luminoso se apaga automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción baja a menos de 60°C.


Fig. 2.3


Fig. 2.4


Fig. 2.5


Fig. 2.6

TIPOS DE ZONA DE COCCION

Zona radiante “3 circuitos”

(Fig. 2.3)
El elemento calentador está constituido por 3 resistencias eléctricas que pueden obrar junto o separadamente según la posición del conmutador de 7 posiciones o por un regolador continuo de energía 0-12.
Alcanza la temperatura de empleo en un tiempo limitado.

Zona radiante “hi-light” (Fig. 2.4)

El elemento radiante está formado por una bobina de resistencia de cinta que alcanza la temperatura de trabajo rápidamente.
El funcionamiento de zona de cocción es mandado por un regulador continuo de energía de 1 (temperatura mínima) a 12 (temperatura máxima).

Zona alogena (fig. 2.5)

El elemento calentador está constituido por 1 lámpara halógena y una resistencia eléctrica. Alcanza instantaneamente la temperatura de empleo.
Está controlado por un regulador continuo de energía de 1 (temperatura mínima) a 12 (temperatura máxima).

Zonas haloring

(anillo halógeno) (fig. 2.6)

Incorpora 1 lámpara halógena en forma de anillo, 1 resistencia en el centro y 1 resistencia fuera del anillo halógeno.
Alcanza instantáneamente la temperatura de trabajo y está controlada mediante un regulador de energía continuo de 1 (posición mínima) a 12 (temperatura máxima).

No fije intensamente las lámparas alógenas de la placa de cocción.

CONSEJOS PARA UN USO SEGURO DE LA PLACA

– Es aconsejable apoyar el recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa y sacarlo después que la haya apagado.

– Utilice recipientes con fondo regular y plano (cuidado con los recipientes de hierro fundido) Los fondos irregulares pueden rayar la superficie vitrocerámica. Compruebe que el fondo esté limpio y seco.

– Compruebe que la manija del recipiente no supere la placa para evitar que su contenido se pueda volcar accidentalmente. Esta precaución dificuta que los niños alcancen el mismo recipiente.

– No utilizar la encimera si la superficie está rota o dañada.– No se incline hacia las zonas de cocción cuando están encendidas.

– No apoye papel de aluminio o material plástico en las zonas de cocción cuando están calientes

– Recuerde que las zonas de cocción permanecen calientes por un tiempo bastante largo (unos 30 minutos) después de haberlas apagado

– Siga escrupulosamente las instrucciones para la limpieza.

– No deie caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados.

– No deje caer en la placa vitrocerámica objetos pesados o apuntados. Si la superficie está rota o rajada, desconecte la placa de la red eléctrica y llame al Centro de Asistencia.

– No fije intensamente las lámparas alógenas de la placa de cocción.

– No cocine jamás la comida directamente en la placa de vitrocerámica, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.

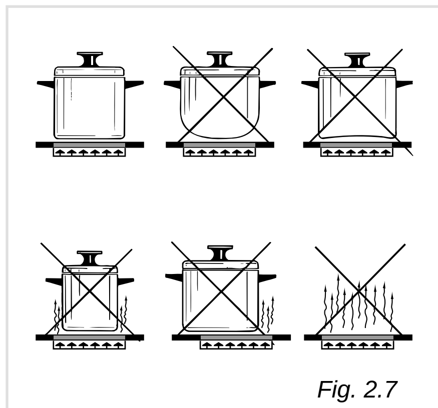


Fig. 2.7

Zona de cocción controlada por un conmutador de 7 posiciones

0 - 6

Zona de cocción controlada por un conmutador de regulación continua de energía

0 - 12

0 - 6	0 - 12
1	1
	2
2	3
	4
3	5
	6
4	7
	8
5	9
	10
	11
6	12

 = *Calentamiento*

 = *Cocción*

 = *Asar- Freir*

Fig. 2.8

TABELA PARA EL USO DE LAS PLACAS VITROCERAMICA

Posición Botón		Tipo de cocción
0	0	Apagado
1 2	1 2	Para fundir mantequilla, chocolate.
2	2 3 4	Para mantener caliente los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquido.
3	4 5 6	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 4	6 7	Para hervir lentamente, por ej. cocidos, espaguetis, sopas, para seguir cocinando a vapor asados, estofados, guisos.
4	7 8	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec, cocción si tapa, por ej. arroz guisado.
4 5	8 9 10	Para dorar carnes, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6	11 12	Para frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.

No raye la placa con objetos cortantes o apuntados.
No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.

¡CUIDADO!
El asador alcanza elevadas temperatura durante su uso e incluso después de haberlo apagado.
Mantenga lejos a los niños.

3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CONSEJOS GENERALES

- ✓ **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**
- ✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.
- ✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES EN ACERO INOX

- ✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y llmpio o con un paño de piel de gamuza.
- ✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.
- ✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los quemadores y/o focos eléctricos, la coloración respecto a la original debido a la alta temperatura.**

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

BOTONES

- ✓ Los botones se pueden remover para la limpieza prestando atención a no dañar la guarnición

No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiendo su seguridad.

LIMPIEZA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

Antes de comenzar la limpieza de la encimera, asegurarse que esté apagada.

Saque las eventuales incrustaciones utilizando un rascador disponible en el comercio (Fig. 3.1).
Se pueden utilizar detergentes si no son abrasivos o corrosivos.
De todas maneras eliminar cualquier residuo de detergente con un paño húmedo.
Es recomendable alejar de la placa todos aquellos objetos que en contacto con el calor podrían fundirse: objetos de plástico, papel de aluminio, azúcar o productos azucarados.
En el caso que algún objeto se fundiera sobre la encimera, quitar inmediatamente (cuando todavía la placa esté caliente) el material usando la raedera, con el fin de evitar un deterioro irreversible de la superficie en vidrio cerámica.
Evitar el empleo de cuchillos o herramientas punteagudas porqué podrían dañar la superficie de la encimera.
Evitar también el empleo de esponjas abrasivas que pueden rayar en forma irreparable la superficie de vidrio cerámica de la placa.

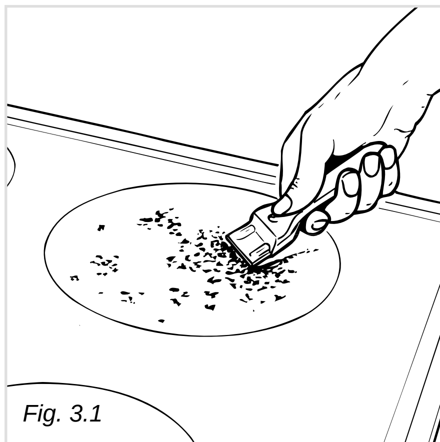


Fig. 3.1

No raye la placa con objetos cortantes o apuntados.
No utilice la placa de vitrocerámica como mesa de trabajo.

CUIDADO: ¡MUY IMPORTANTE!
Si limpia la placa vitrocerámica utilizando un instrumento apropiado (por ej. una rasqueta), es necesario prestar especial atención para no dañar la guarnición en las esquinas de la superficie vitrocerámica.

Consejos para la instalación

4 INSTALACIÓN

IMPORTANTE

– La instalación, regulación y transformación de la plataforma de cocción a otros gases tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO.
Si no se cumple esta norma, la garantía pierde su validez.

– El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.

– Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

✓ ***La placa ha sido fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.***

✓ ***Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.***

✓ ***Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la encimera y tienen que resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.***

✓ ***Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).***

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Antes de instalar la placa, remueva la eventual película de protección.
Estos planos estan previstos para ser empotrados en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm y con un espesor desde 30 a 40 mm.

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 4.1, teniendo presente que:

– En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.

– Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 50 mm.

– La pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia minima de 50 mm.

– Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (see fig. 4.2).

– Los revestimientos de las paredes del mueble o aparatos adyacentes a la placa deben ser resistentes al calor (protección contra recalentamientos "**Y**" según las normas EN 60335-2-6).

No instale la placa cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

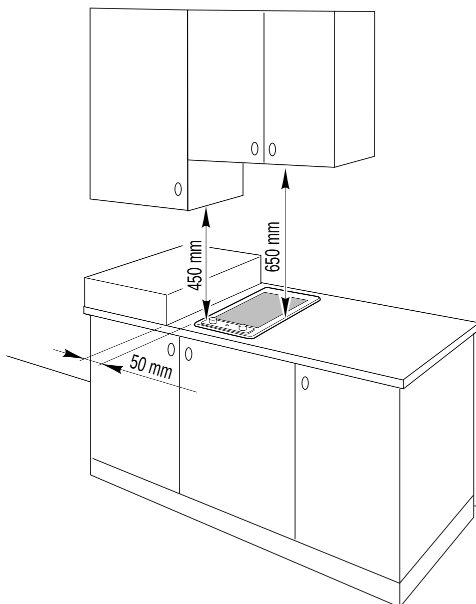


Fig. 4.2

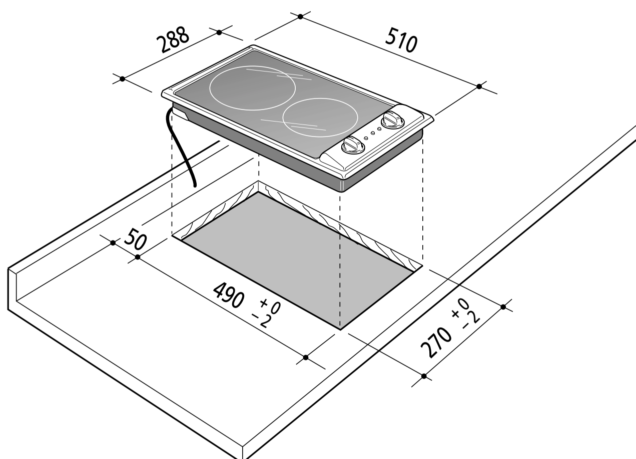


Fig. 4.1

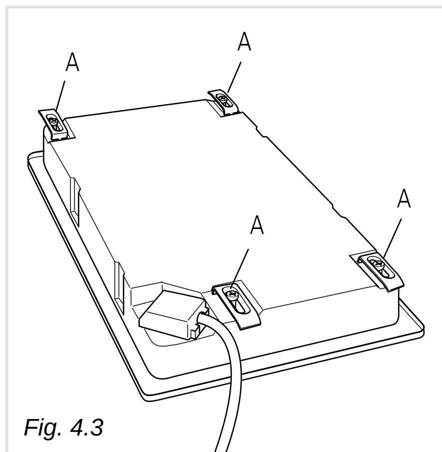


Fig. 4.3

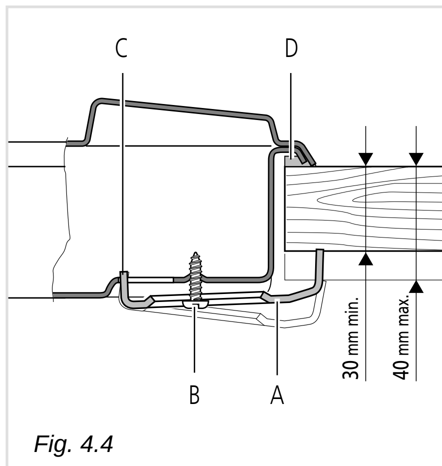


Fig. 4.4

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Cada plano de cocción es acompañado por una serie de aspas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor desde 3 a 4 cm, fig. 4.4.

✓ Corte el mueble.

✓ Coloque la guarnición “D” arriba del mueble a hilo de la abertura efectuada, sobreponiendo los bordes de unión.

✓ Dé vuelta la placa de cocción y monte aletas aletas “A” (fig. 4.3) en sus orificios, dando un par de vueltas a los tornillos “B”. Preste atención a montar correctamente las aletas como muestra la figura 4.4. Gire las aletas de manera que no impidan la inserción de la placa en la abertura.

✓ Inserte la placa de cocción en la abertura del mueble y posiciónela correctamente.

✓ Arregle las aletas “A”; el diente “C” de las aletas debe entrar en el correspondiente orificio.

✓ Enrosque los tornillos “B” hasta la completa fijación de la placa de cocción.

✓ Con una herramienta bien afiliada, recorte la parte de guarnición “D” que sale de la placa de cocción.

5 PARTE ELÉCTRICA

¡IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- ✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.
- ✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.
- ✓ El aparato haya sido suministrado sin clavija, es necesario montar una clavija normalizada adecuada a la potencia absorbida por el aparato
- ✓ La clavija bipolar debe estar conectada con una toma, a su vez conectada a una instalación de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad
- ✓ Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- ✓ El cable de alimentación no debe tocar partes callentes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.
- ✓ Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.
- ✓ **N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.**
- ✓ **Si la placa de cocción está rajada, desconecte el aparato de la red.**

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.
El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por un cable adecuado comercializado en un servicio postventa.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

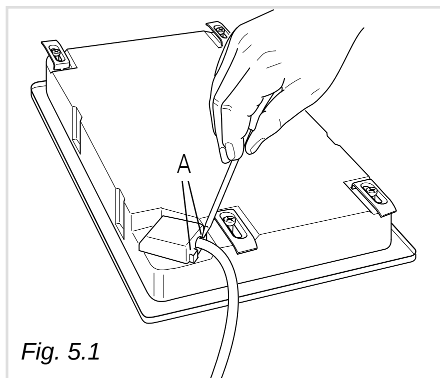


Fig. 5.1

REPARACIONES

Cambio del cable de alimentación

Dé vuelta a la placa y desenganche la placa del bloque de terminales insertando un destornillador en los dos enganches “A” (fig. 5.1).
Abra el fijacables desenroscando el tornillo “F” (fig. 5.2), desenrosque los tornillos de los bornes y saque el cable.
El nuevo cable de alimentación, de tipo y sección adecuados hay que conectarlo al bloque de terminales como se indica en los esquemas expuestos abajo 5.3.

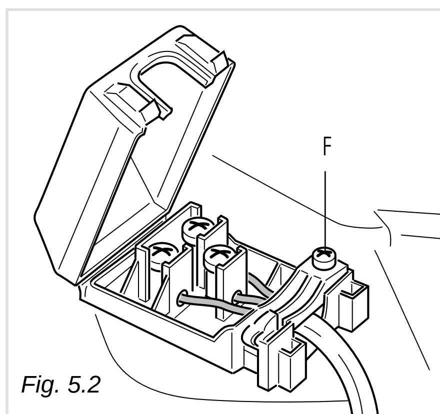


Fig. 5.2

SECCION DE LOS CABLES DE ALIMENTACION

El diámetro externo del cable de alimentación no debe superar los 9 mm.

tipo “H05RR-F”

230 V~ 3 x 1,50 mm^2

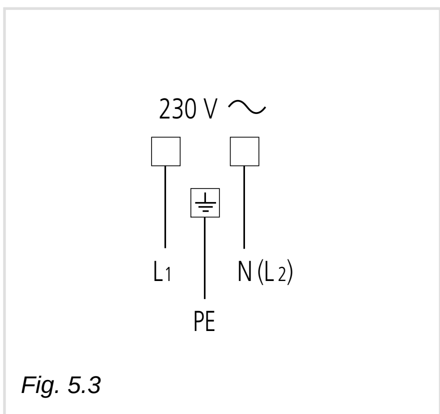


Fig. 5.3

La casa constructora no responde por los posiles errores de impresion o de transcripción, contenidos en el presente manual.
Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios prodúctos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ ***Never touch the appliance with wet hands or feet;***
- ✓ ***do not operate the appliance barefooted;***
- ✓ ***do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.***

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

✓ ***After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.***

If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

✓ ***Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.***

✓ ***The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol ♲.***

✓ ***Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.***

✓ ***The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.***

✓ ***If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.***

✓ ***The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions.***

✓ ***If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.***

TIPS FOR THE USER

✓ ***During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.***

✓ ***Keep children away from the cooking hob when it is in use.***

✓ ***After use, ensure that the knobs are in position ● (off).***

✓ ***Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.***

Risk of fire!

✓ ***Do not leave inflammable material on the cooktop.***

✓ ***Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.***

✓ ***Never cook the food directly on the glass ceramic cooktop, but in special pans or containers.***

DECLARATION OF CE CONFORMITY

– This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

– This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 73/23;
- Safety requirements of EEC Directive “EMC” 89/336;
- Requirements of EEC Directive 93/68.

1 FEATURES

VITROCERAMIC HOBS - Electrical isulation Class I.
- Overheating surfaces protection Type Y.

Fig. 1.1

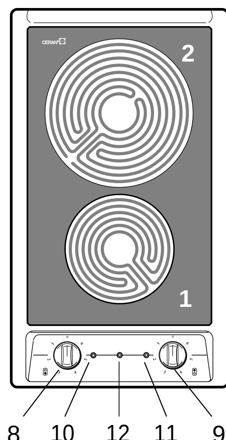


Fig. 1.2

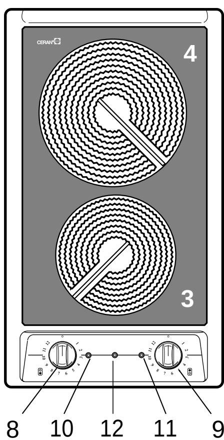


Fig. 1.3

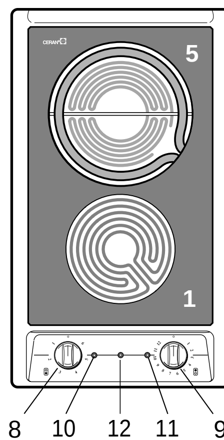


Fig. 1.4

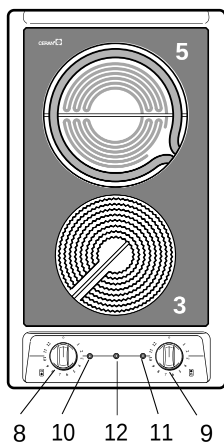


Fig. 1.5

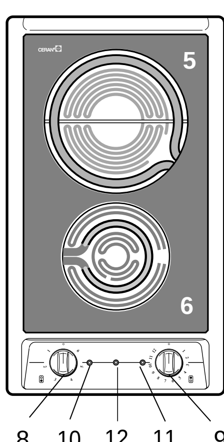
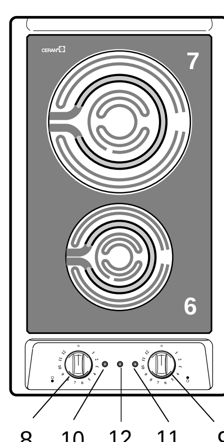


Fig. 1.6



COOKING POINTS

1. 3 circuits cooking zone Ø 145 - 1200 W
2. 3 circuits cooking zone Ø 180 - 1700 W
3. Hi-light cooking zone Ø 145 - 1200 W
4. Hi-light cooking zone Ø 180 - 1800 W
5. Halogen cooking zone Ø 180 - 1800 W
6. Haloring cooking zone Ø 145 - 1200 W
7. Haloring cooking zone Ø 180 - 1800 W

CONTROL PANEL DESCRIPTION

8. Front zone control knob
9. Rear zone control knob
10. Front zone residual heat indicator
11. Rear zone residual heat indicator
12. Power indicator light

2 VITROCERAMIC HOBS

The main characteristic of this pyroceram cooker top is that it permits rapid vertical transmission of the heat from the heating elements below to the saucepans on top.

The heat does not spread horizontally, however, and therefore the glass stays cold only a few centimetres from the hob.

The hobs are controlled by the 7 positions switch (0÷6) (fig. 2.1) or by the continuous energy regulation switch (0÷12) (fig. 2.2).
The heat intensity can be regulated continuously from 0 (off) to “6” or “12” (max).
Check that the hob is clean and then switch on by turning the control knob
When the top is working, the pilot light will be on.
When the hob temperature is above 60°C, the corresponding indicator light will come on to indicate that the hob is hot.
This light will stay on even after the hob has been switched off to indicate that the hob is still hot.
The residual heat persists for some time after the hob has been switched off.

During this time avoid touching the hob and take particular care if there are children nearby.

The light will go out automatically when the hob temperature drops below 60°C.

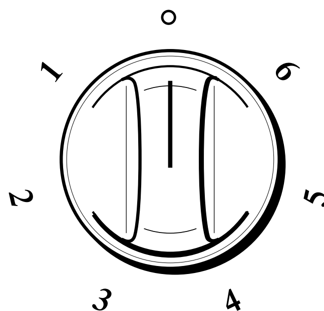


Fig. 2.1

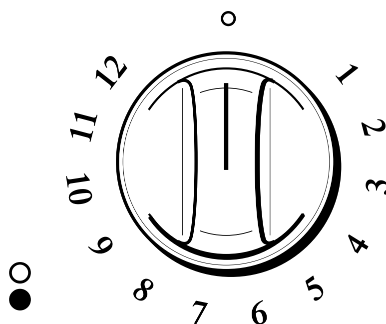


Fig. 2.2

TYPES OF COOKING AREA



Fig. 2.3

"3 circuiti" radiant zones (Fig. 2.3)

The heating element consists of 3 electrical resistances which can operate together or separately according to the setting of the 7-position switch or energy regulator 0-12.
It reaches the required temperature very quickly.

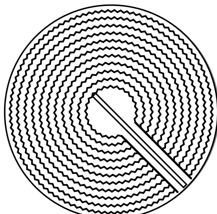


Fig. 2.4

"Hi-light" radiant zones

(Fig. 2.4)

The heating element is formed of a coil of resistant material which reaches the working temperature quickly.
Operation of the cooking zone is controlled by a continuous energy regulator from 1 (minimum position) to 12 (maximum temperature).

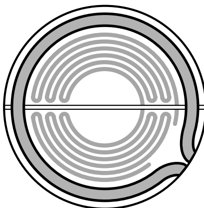


Fig. 2.5

Halogen zones (fig. 2.5)

The heating element consists of 1 halogen lamp and an electrical resistance.
It instantly reaches the required temperature. The area is controlled by a continuous energy regulator from 1 (minimum position) to 12 (maximum temperature).



Fig. 2.6

Haloring zones (fig. 2.6)

Incorporating 1 halogen ring lamp, 1 heating element in the middle and 1 heating element outside of the halogen ring.
Instantly reaches the working temperature and is controlled by a continuous energy regulator from 1 (minimum position) to 12 (maximum temperature).

Warning for eyes:

Do not stare at the halogen lamp when it is on.

HINTS FOR SAFE USE OF THE HOBS

– Before switching on, check which knob controls the required hob. You are advised to place the saucepan on the hob before switching on and to take it off after switching off.

– Use saucepans with an even flat bottom (be careful of cast iron saucepans). Uneven bottoms can scratch the pyroceram surface. Check that the bottom is clean and dry.

– Check that the saucepan handle does not protrude from the top to avoid knocking it over. This precaution also makes it more difficult for children to reach the saucepan.

– Do not use the top if the surface is broken or damaged.

– Do not bend over the hobs when they are on.

– Do not leave aluminium foil, grease-proof paper etc. or plastic on the hob when it is hot.

– Remember that the hobs stay hot for quite a long time (approx. 30 min.) after they have been switched off.

– Scrupulously follow the cleaning instructions.

– Do not drop heavy or sharp objects on the glass ceramic cooktop.

– If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

– If the cooktop has halogen lamps, do not stare at them.

– Never cook the food directly on the glass ceramic cooktop, but in special pans or containers.

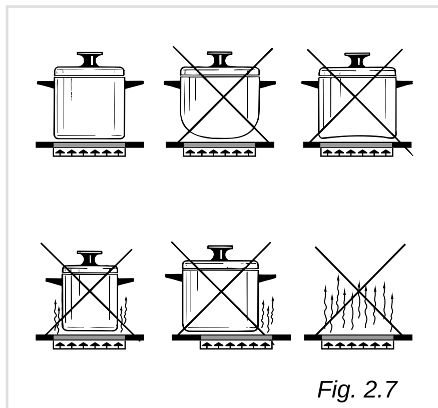
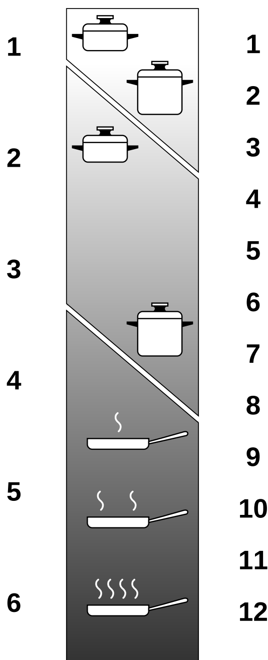


Fig. 2.7

Hob controlled by 7-position switch
0 - 6

Hob controlled by continuous energy regulation switch
0 - 12



= *Warming*

= *Cooking*

= *Roasting - Frying*

Fig. 2.8

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE

Position of switch		Type of cooking
0	**0**	Switched OFF
1 **2**	**1** **2**	For melting operations (of butter or chocolate)
2	**2** **3** **4**	To keep foods warm or heat small quantities of water.
3	**4** **5** **6**	To heat greater quantities of water and to whip creams and sauces.
3 **4**	**6** **7**	Slow boiling, e.g. spaghetti, soups, boiled meats, to continue steam heating of roast meats and stews.
4	**7** **8**	For all kinds of fried foods, steaks, cutlets and cooking without a lid.
4 **5**	**8** **9** **10**	For browning of meat, cooked potatoes, fried fish and for boiling large quantities of water.
6	**11** **12**	Rapid frying, grilled steaks, etc.

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the cooktop as a work surface.

Caution! the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

3 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.

✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.

✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

ENAMELLED PARTS

✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

✓ Dry preferably with a chamois leather.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

CONTROL KNOB

✓ The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

VITROCERAMIC HOB

Before cleaning the top, make sure that it is switched off.

Remove any encrustation using a special scraper which can be bought (fig. 3.1).
Remove dust using a damp cloth.
Detergents can be used as long as they are not abrasive or corrosive.
All residues of detergent must be eliminated with a damp cloth.

Keep all objects that could be melted by the heat away from the top: plastic objects, aluminium foil, sugar or sugary products.
If an object melts on the top, remove immediately (while the top is still hot) using the special scraper to avoid permanent damage to the pyroceram surface.
Avoid using knives and pointed objects as they could damage the surface of the top.
Also avoid using abrasive sponges or wire wool which can permanently scratch the pyroceram surface.

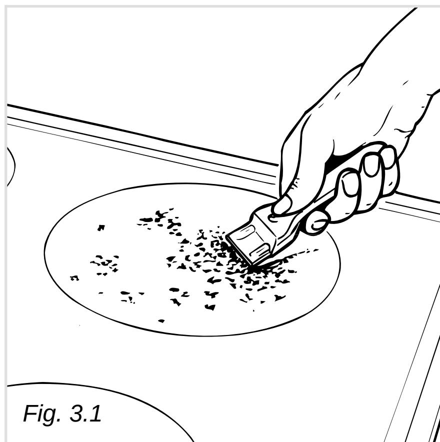


Fig. 3.1

Do not scratch the cooktop with cutting or sharp objects.
Do not use the cooktop as a work surface.

ATTENTION: MOST IMPORTANT!
If cleaning the glass ceramic hob using a special scraper tool take extra care to avoid damaging to the seal at the edges of the glass ceramic surface.

4 INSTALLATION

IMPORTANT

- ✓ The appliance should be installed by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- ✓ The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- ✓ Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- ✓ Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

- ✓ ***The appliance must be housed in heat-resistant units.***
- ✓ ***These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.***
- ✓ ***The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.***
- ✓ ***Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).***

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the cooktop, remove the protective film.

These cooking hobs are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth and from 30 to 40 mm.

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 4.1 has to be made, keeping in consideration the following:

– within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
– the cooker top must be kept no less than 50 mm away from any side wall;
– the cooker top must be kept at a distance of no less than 50 mm from the rear wall.
– there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.2).
– the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant ("**Y**" protection against heating in compliance with standards EN 60335-2-6).

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

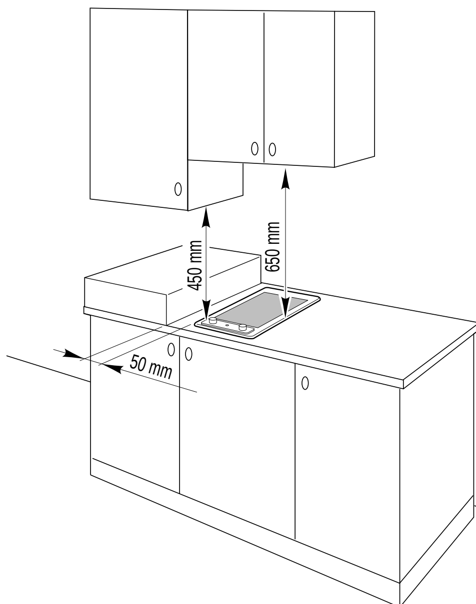


Fig. 4.2

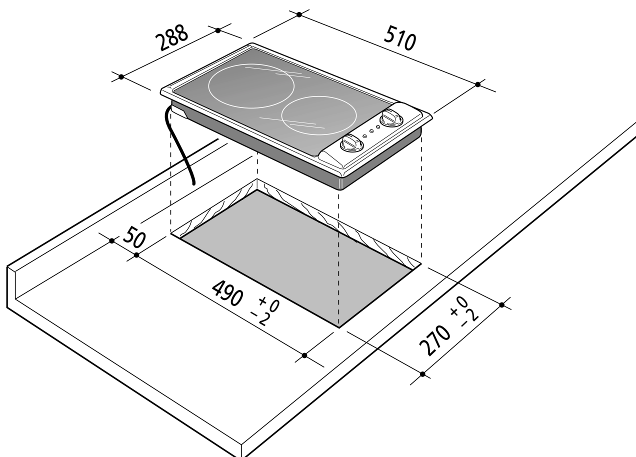


Fig. 4.1

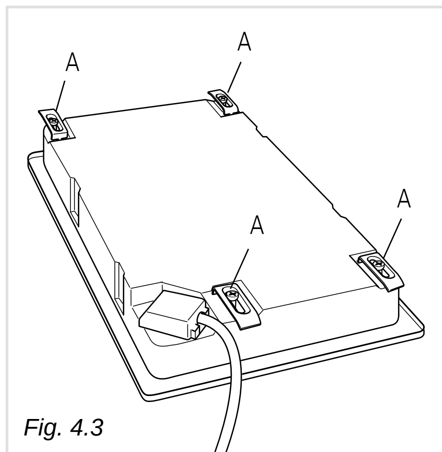


Fig. 4.3

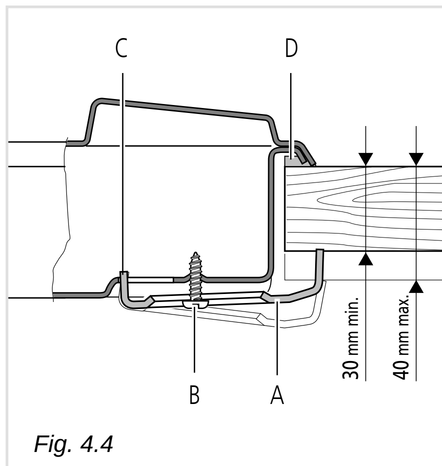


Fig. 4.4

FASTENING THE COOKTOP

Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panel from 30 to 40 mm thick, fig. 4.4.

✓ Cut the unit.

✓ Stretch gasket “D” over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges

✓ Turn the cooktop over and put tabs “A” (fig. 4.3) into the mountings, only tighten screws “B” a few turns.
Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 4.4. Turn the tabs so that the cooktop can be put into the hole.

✓ Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.

✓ Put tabs “A”; into place, tooth “C” of the tabs should go into the hole.

✓ Tighten screws “B” until the cooktop is completely secured.

✓ Using a sharp tool cut off the part of gasket “D” which protrudes from the cooktop.

5 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT:
Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer.
Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in a accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.
The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.
The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

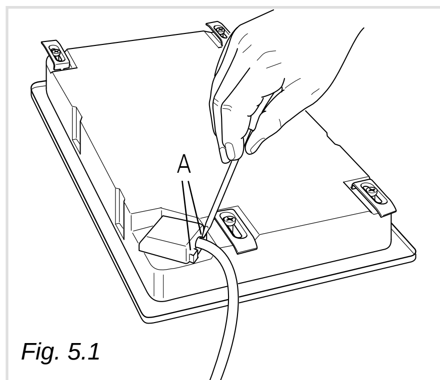


Fig. 5.1

REPAIRS

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 5.1).
Open the cable gland by unscrewing screw “F” (fig. 5.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.
The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram in fig. 5.3.

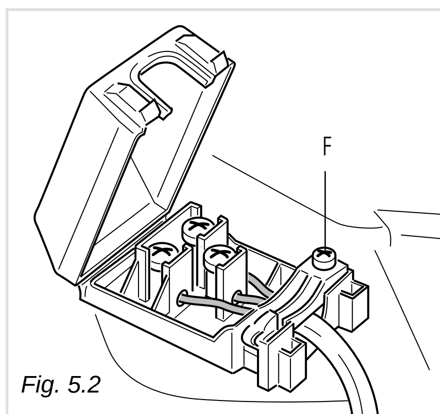


Fig. 5.2

FEEDER CABLE SECTION

The external diameter of the supply cable must not be more than 9 mm.

type “H05RR-F”

230 V~ 3 x 1,50 mm^2

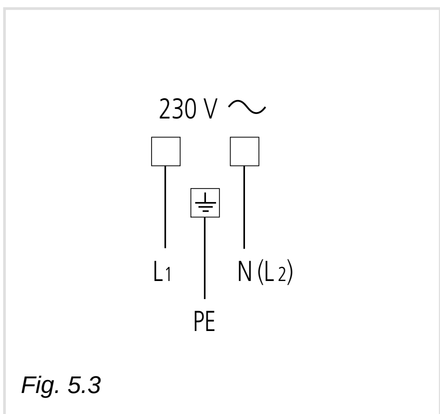


Fig. 5.3

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM

1102550
ß2